

vigente, nos termos do art. 43 da Lei Federal nº 4320/64.

Art. 3º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Município de Ibitioga, 06 de novembro de 2006

Sebastião Rodrigues Monteiro
Prefeito Municipal

Lei nº 595/2007

CÓDIGO MUNICIPAL DE SAÚDE

CODIGO SANITARIO

O Povo do município de Ibitioga, por seus representantes decretou, e eu, em seu nome, sanciono a seguinte lei:

Art. 1º A Secretaria de Saúde e Serviço Social de Ibitioga, tem como finalidade cumprir as normas estabelecidas no Regulamento do Serviço Municipal de Saúde, visando promover e prevenir a saúde de toda a população, bem como manter coeso o equilíbrio do meio ambiente, em prol do bem-estar da coletividade. Para tal faz-se a seguinte discriminação:

a) Prédios em geral, destinados a:

I - Habitações privadas e coletivas;

II - Estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios ou de quaisquer atividades;

III - Locais de recreação, tais como: cinemas, teatros, parques de diversões, casas de espetáculos públicos e estabelecimentos congêneros, clubes recreativos, etc.

b - Quintais e terrenos baldios;

c. Barbearias, cabeleiros, casas de banho e similares;
 d. Mercados, feiras, matadouros, abatedouros de pequenos animais;

e. Alimentos, desde a sua origem, transporte, manipulação e distribuição aos consumidores;

f. A quaisquer outros casos que requeram a intervenção do setor de saneamento, a bem da saúde e do bem-estar no Município;

Art. 2º Para melhor disposição deste Código, esquematicamente, teremos a seguinte ordem:

Cap. I - prédios em geral e suas áreas, quintais e terrenos baldios

Cap. II - Alimentos em geral: origem, transporte, beneficiamento, estocagem ou armazenamento, manipulação, oferecimento ao público, industrializados ou não.

Cap. III - Estabelecimentos industriais e comerciais específicos para gêneros alimentícios.

Cap. IV - Pessoal que mantém atividade profissional junto ao público e em todo estabelecimento referido neste código

Cap. V - Alterações do equilíbrio do meio ambiente, prejudiciais à saúde e ao bem-estar da população da zona urbana ou rural

Cap. VI - Infrações e penalidades

Cap. VI Disposições gerais.

Obs.: Estabelecer normas para os terrenos do município, que estão servindo como lixo (moradores jogam lixo).

Capítulo I

DOS PRÉDIOS, QUINTAIS E TERRENOS BNDIOS

Art. 3º Nenhum prédio ou parte do prédio, desde que consti

Quando economia separada poderá ser ocupado e utilizado sem prévia autorização da Secretaria de Saúde e Serviço Social, de acordo com as disposições deste Código.

Art. 4º O ocupante a qualquer título, é responsável pela limpeza e conservação do imóvel e especialmente dos aparelhos sanitários, esgotos, canalizações e depósitos de água.

Art. 5º Quando um prédio ou parte dele, terreno, lugar ou logradouro não oferece condições higiênicas necessárias, a Secretaria de Saúde e Serviço Social intimará o proprietário, locatário ou responsável ou seu procurador, a promover a cessação de irregularidades, dentro do prazo que lhe foi fixado nos termos deste Regulamento.

Art. 6º Quando não for atendida a exigência de que trata o artigo anterior, e constituindo o prédio perigo para a saúde pública, a Secretaria de Saúde e Serviço Social solicitará o corte do abastecimento d'água oficiando a CEMIG para que seja cortado o fornecimento de luz e energia por estar interditado o prédio ou parte dele.

Art. 7º Os lotes com lixo e mato alto, terrenos baldios das zonas urbana e suburbanas, bem como vilas urbanizadas, deverão ser mantidos em perfectas condições sanitárias, sendo terminantemente proibido o acúmulo de lixo e vegetação luxuriantemente.

Obs.: Lote com lixo, mato alto, e estabelecer normas para os terrenos do Município, União, Estado, visando como lixo (mora deas jogam lixo).

Parágrafo Único - Os lotes e terrenos baldios nas zonas urbanas e suburbanas, bem como vilas urbanizadas, deverão ser mantidos, de modo a ficarem asseguradas as condições higiênicas desses locais nos termos da legislação municipal.

DAS ÁREAS DOS COMPARTIMENTOS

Art. 8º As áreas dos compartimentos terão as superfícies aprovadas nos termos do Regulamento de Obras em vigor neste Município.

As Instalações de Água

Art. 9º É obrigatória a instalação para o serviço de água nos termos da legislação em vigor.

Art. 10º A canalização domiciliar nunca será constituída local onde a água possa ser contaminada, devendo ficar afastada 1 (um) metro, no mínimo, da canalização de esgoto.

Art. 11 Nas zonas onde não houver água encanada ou nascentes, será permitida a abertura de poços para fornecimento de água potável, sob as seguintes condições:

a) Ser poço localizado de forma que fique protegido de possíveis poluições por estruturas ou depósitos de imundices, que estarão à distância mínima de 06 (seis) metros, segundo a natureza do solo e condições topográficas locais, a juízo da autoridade competente.

b) Serem mantidos tampados e em absoluta limpeza.

Parágrafo Único: Os poços que não forem utilizados e que não satisfizerem o artigo 11 e seus itens serão aterrados até o nível do solo.

DOS ESGOTOS

Na rua: Competência da Secretaria de Obras

Art. 12 É obrigatório o serviço de esgoto em toda construção considerada habitável, nos termos da legislação municipal em vigor, dentro da zona servida pela rede de esgoto.

Parágrafo Único. É terminantemente proibido o escoamento de toda e qualquer água residual para a via pública, lotes vagos, terrenos baldios e vizinhos.

Art. 13 A rede de esgoto dos prédios é destinada a receber as contribuições dos sanitários, dos mictórios, das pias de cozinhas, dos tanques, barbeiros, dos lavatórios em geral, de todas as águas servidas.

Art. 14 As águas pluviais não serão, em hipótese alguma, escoadas para a rede de esgoto e de serventia doméstica.

Art. 15 As águas residuais de oficinas, fábricas ou quaisquer outros estabelecimentos comerciais ou industriais que produzirem resíduos e quando tais resíduos possam dificultar a depuração das mesmas águas nos respectivos distritos, só poderão ser recebidas em galerias, depois de convenientemente modificadas em aparelhos aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde e Serviço Social.

Art. 16 A medida que a rede de esgoto atinja a frente dos prédios, mesmo dos não providos da respectiva ligação, serão obrigadas todas as fossas que até então existirem, qualquer que seja a natureza das mesmas, ficando o responsável obrigado a providenciar a ligação a sua ligação à rede.

Art. 17 Somente nos casos de impossibilidade técnica da ligação do prédio à rede de esgoto da rua, será permitida a interligação com prédio vizinho, mediante acordo entre as partes interessadas, desde que a dita impossibilidade técnica seja firmada e reconhecida pelos órgãos competentes municipais.

Art. 18 A pia de cozinha deverá descarregar em caixa ou retentor de gordura, acessível ao exame, sifonada e ventilhada, quando no interior do prédio, do tipo aprovado pelo órgão competente, poderão tais águas terem o destino acima previsto.

Art. 19 Em caso de serem constatadas sanitárias em residências, serão responsáveis pelas mesmas:

- a) Em caso de irregularidades de uso atual, o morador;
- b) Em caso de irregularidades devidas ao desgaste por uso, o proprietário, provedor ou pessoa, ou agência imobiliária que retribua aluguéis.

DAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 20 Todo prédio ou parte do prédio, constituindo economia distinta, quer habitações, quer em estabelecimentos comerciais e industriais, deve ter gabinete sanitário munido do respectivo vaso e caixa de descarga a jato pressurizado, caixa d'água nas condições regulamentares, quando dotado de dormitório deve possuir banheiro, se destinado à habitação, disporá, além disso de pia de cozinha e tanque de lavagem, todos devidamente em boas condições de funcionamento ligados à rede de esgoto ou fossa.

Parágrafo Único - as instalações sanitárias destinadas ao uso público, em lugares de grandes aglomerações ou locais de frequência do público, deverão obedecer às normas vigentes.

CIÊNCIA E CONSERVAÇÃO DE ANIMAIS

Art. 21 É proibido criar ou conservar quaisquer animais que, por sua espécie, quantidade ou má instalação, incomodem no perímetro urbano.

- 1) Os animais que são conservados ou criados em desacordo com o que trata o artigo 21, notadamente os suínos, serão sumariamente recolhidos pela Secretaria de Saúde e Serviço Social.
- 2) O animal recolhido em virtude de disposto neste artigo terá que ser retirado dentro do prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, mediante pagamento de multa (devida).

3) Não sendo utilizados os animais neste prazo, deverá a Prefeitura efetuar sua venda em hasta pública, precedida da necessária publicação de edital de leilão.

4) A manutenção de poços e estabelecimentos congêneres depende de licença e fiscalização da Secretaria de Saúde e Serviço Social.

5) Incorrerá em multa de uma vez o valor da UF do município de São João del-Rei, vigente, valor este que será elevado ao dobro nas reincidências, aqueles que infringirem este Código.

Art. 22 A infração cometida no número 21, parágrafo 01 ao 05, ficará sujeita às seguintes penalidades:

1) Advertência e intimação;

2) Multa em 1 UF;

3) Apreensão;

4) Interdição definitiva da poço ou estabelecimento congêneres.

Obs.: animais de grande porte: competência da Secretaria de Agricultura.

HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE, PENSÕES SANATÓRIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 23 O funcionamento de hospitais, casas de saúde e estabelecimentos congêneres, especialmente pensões sanitárias, dependerá de licença prévia e especial da autoridade de saúde competente da Secretaria de Saúde e Serviço Social, em relacionamento com autoridades de saúde municipal, no que diz respeito a este artigo.

* 1º O licenciamento para exercício da referida atividade de será precedido de exame em torno da localização dos estabelecimentos, do ponto de vista de saúde,

08
podendo ser negado desde que assim recomende o interesse e a conveniência da coletividade.

*2 Para estabelecimentos hospitalares serão observados, para localização e funcionamento, os dispositivos da Lei Municipal especial.

HOTÉIS, PENSÕES, HOSPEDARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNEROS.

Art. 24 Nos hotéis, pensões e estabelecimentos congêneros, a de todas as determinações contidas neste Código, referentes às hígidas construções e das habitações coletivas, serão observadas e mais a seguinte:

a) as cozinhas deverão ser iluminadas por meio de janelas que abram para o exterior e providas de dispositivos aprovados pela Secretaria de Saúde, Serviço Social, que impeçam que a atmosfera interior seja viciada pelos gases de combustão e vapores oriundos da cocção dos alimentos.

Art. 25 Haverá nestes estabelecimentos:

a) câmara frigorífica de capacidade suficiente para conservação de gêneros alimentícios de fácil deterioração, calculados dentro de uma proporção e critério da Secretaria de Saúde e Serviço Social.

b) Filtros eficientes e bem cuidados para água;

Art. 26 Nos hotéis, pensões, hospedarias e estabelecimentos congêneros, será observado ainda o seguinte:

a) as xícaras, os pratos, os talheres, os copos que deverão ser de uso individual e demais utensílios não poderão ficar expostos às paredes e às mesas, devendo estar guardados em armários de modelo aprovado pelas autoridades de Saúde e SS devendo ser retirados por ocasião de uso.

b) Os açucareiros e outros utensílios afins serão do tipo aprovado pela autoridade de saúde que permita a retirada do açúcar sem levantamento da tampa ou introdução de colheres e até a entrada de moxa;

c) Os pratos, os copos e os talheres deverão vir à mesa perfeitamente limpos e secos, sendo proibido aos empregados ou proprietários do estabelecimento o uso de panos para enxugá-los ou limpá-los por ocasião de serem servidos, as refeições;

d) O vasilhame empregado para preparar, uso e transporte de alimentos será em material inerte e inatacável, sem arranhaduras ou fragmentação.

e) Além das demais sanções previstas neste código, será apreendido e inutilizado todo utensílio em más condições de conservação;

f) Os guardanapos, toalhas e demais peças de cama e mesa será de uso pessoal e quando servidos, serão guardados em caixas metálicas, ou outros recipientes aprovados pela Secretaria de Saúde e Serviço Social, perfeitamente fechados até a sua remoção para lavagem;

g) Os quartos deverão ter metragem mínima de acordo com o regulamento de obras, com ventilação adequada;

h) As camas, colchões, travesseiros e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação;

i) Fica obrigada a realização de expurgo de insetos e demais animais daninhos, periodicamente, ou toda vez que a autoridade competente julgar necessário.

Art. 27 Todos os comestíveis serão protegidos das poeiras, moscas, e de qualquer contaminação mediante dispositivos aprovados pelas autoridades de saúde.

Art. 28 A manteiga, as azeitonas, os rabanetes, carnes e outros alimentos que houverem sido servidos nas mesas,

não poderão ser utilizados por novos consumidores, nem restos de pássos aproveitados para a fabricação de farinha.

Art. 29 Não poderão ser admitidos nos hotéis, pensões, hospedarias e estabelecimentos congêneres, hóspedes atacados de doenças transmissíveis.

Art. 30 Nas instalações sanitárias de hotéis, pensões, hospedarias e estabelecimentos congêneres, será obrigatória a existência de papel higiênico.

Art. 31 A infração cometida nos artigos de número 24 ao 30, ficará sujeita às seguintes penalidades:

- 1) Advertência e intimação
- 2) Multa em 2 UF
- 3) Interdição temporária
- 4) Interdição definitiva e cancelamento do registro ou autorização.

Art. 32 O termo "piscina" para efeito deste Código, abrange a estrutura destinada a banhos e práticas de esportes aquáticos e os equipamentos de tratamento de água, como máquinas, vestidários e todas as demais instalações que se relacionem com o seu uso e funcionamento.

§ 1º As piscinas são classificadas em públicas e particulares.

§ 2º As piscinas são consideradas particulares quando de uso exclusivo de seus proprietários e pessoas de suas relações.

§ 3º Além do disposto neste Código Municipal de Construções no que se refere a piscinas.

Art. 33 As piscinas particulares deverão ter seus projetos de construção ou reforma aprovados pela Prefeitura Municipal, ficando excluídas das demais exigências deste Código.

Art. 34 Os fiscais do saneamento, quando no desempenho de suas funções, e assegurado o livre ingresso às piscinas e suas dependências, para coleta de amostras e verificação do

cumprimento das exigências deste Código.

Art. 35 Os piscinas deverão ser projetadas e construídas de modo a permitir sua operação, manutenção e limpeza, em condições satisfatórias.

Art. 36 Os dispositivos de entrada e saída de água na piscina deverão ser localizados de modo a assegurar-se suprimento adequado e esgotamento conveniente.

Art. 37 O sistema de suprimento de água à piscina não deverá permitir interconexão com rede pública de abastecimento ou com as redes de instalações sanitárias.

Art. 38 Os vestiários deverão obedecer aos preceitos de higiene e ter capacidade suficiente para atender aos frequentadores da piscina.

§ 1º Os chuveiros deverão ser localizados de tal forma a tornar obrigatória sua utilização antes dos banhistas entrarem na piscina.

Art. 39 O PH das águas deverá ficar entre 7,2 e 8,0.

Art. 40 A concentração de cloro na água, deverá ser 0,3 mg/l no mínimo, quando o resíduo for de cloro combinado.

Art. 41 A verificação da quantidade de água de piscinas, deverá ser feita, rotineiramente pelos seus operadores, através de PH e de cloro residual, independentemente dos exames bacteriológicos e outros que se façam necessários a executar pela Secretaria de Saúde e Serviço Social.

Art. 42 Para desinfecção da água das piscinas é recomendado o emprego do cloro e seus compostos.

Parágrafo Único. Quando for empregado cloro gasoso, deverão ser observados todos os requisitos quanto à localização e instalação dos cloradores e cilindros de cloro: e a proteção dos operadores para evitar os riscos provenientes do escapamento de gás.

Art. 43 O uso de outros agentes de desinfecção de água, que não o de cloro ou de seus compostos, dependerá da Secretaria de Saúde e Serviço Social.

Art. 44 Os frequentadores das piscinas e clubes esportivos deverão ser submetidos a exames médicos pelo menos duas vezes por ano.

Parágrafo Único. O ingresso na piscina poderá ser impedido aos frequentadores que apresentarem, no intervalo entre exames médicos, afecções da pele, inflamação do aparelho visual, auditivo ou respiratório, ou qualquer outra doença infecto-contagiosa.

Art. 45 A todo frequentador da piscina é obrigatório o banho pério de chuveiro, com sabão.

Art. 46 O número máximo permissível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo, não deve exceder de um por cada m^2 de superfície líquida.

Art. 47 Os espectadores não é permitido transitar pelas áreas adjacentes à piscina, reservadas aos banhistas.

Art. 48 Toda piscina deverá manter, no mínimo, um encarregado com a missão de fazer cumprir os regulamentos, especialmente aqueles referentes à higiene da água que abastece a piscina.

Art. 49 Os dispositivos deste Regulamento, atinentes aos banhistas deverão ser afixados em local visível das piscinas.

Art. 50 As entidades responsáveis por piscina em funcionamento, que não satisficam às exigências prescritas neste Código na data de sua aprovação, será concedido a juízo da Secretaria de Saúde e Serviço Social, prazo para corrigirem as irregularidades existentes.

Art. 51 As piscinas poderão ser interditadas pelo não cumprimento das prescrições deste Código.

Art. 52 Os casos omissos neste Regulamento, serão resolvidos

pela Secretaria de Saúde e Serviço Social ou submetidos à administração superior para decisão normativa.

Art. 53 § infração cometida nos artigos de números 32 a 52, ficará sujeita às seguintes penalidades:

- 1) advertência e intimação;
- 2) multa em 2UF;
- 3) Interdição temporária;
- 4) Interdição definitiva com cancelamento do registro ou autorização.

ESTABELECIMENTOS DE TRABALHO EM GEEST

Art. 54 Antes de iniciada a construção, reforma ou instalação de qualquer estabelecimento de trabalho, deverá ser ouvida a autoridade de saúde quanto ao local e projeto.

Parágrafo Único - Quanto à aprovação do local, a autoridade de saúde levará em conta a natureza dos trabalhos a serem executados no estabelecimento, tendo em vista assegurar a saúde e o sossego dos vizinhos.

Art. 55 Nos estabelecimentos de trabalho já instalados, que ofereçam perigo à saúde ou acarretem incômodos aos vizinhos a juízo da autoridade de saúde, os proprietários serão obrigados a executar os melhoramentos necessários ou remover ou fechar os estabelecimentos que não forem saneáveis.

Parágrafo Único - Na hipótese de remoção ou fechamento, será concedido um prazo máximo de 06 meses.

Art. 56 Depois de regularmente instalado um estabelecimento, com projetos memoriais devidamente aprovados, na forma deste regulamento e instalações funcionando adequadamente não poderão solicitar sua remoção os que vivem a habitar ou construir na vizinhança.

Art. 57 Haverá em todos os estabelecimentos de trabalho,

instalações sanitárias independentes para ambos os sexos, nas seguintes proporções:

- 1) Uma latrina, um lavatório e um chuveiro para cada 20 operários
- 2) Um mistério para cada 20 operários (homens).

§ 1º Os compartimentos de instalações sanitárias não poderão ter comunicação direta com os locais de trabalho, devendo existir entre eles antecâmaras com abertura para o exterior.

§ 2º As instalações sanitárias deverão ter piso e as paredes até a altura de 1,5 m, revestidas de material resistente, liso e impermeável, a juízo da autoridade de saúde.

Art. 58 Em todos os estabelecimentos haverá locais independentes apropriados para vestiários para ambos os sexos.

Art. 59 Os gases, vapores, fumaças, poeiras, resultantes dos processos industriais, serão removidos dos locais de trabalho, por meios adequados, não sendo permitido o seu lançamento na atmosfera, sem tratamento adequado, quando nocivo ou incômodo à vizinhança.

Art. 60 As instalações quadoras de calor serão localizadas em compartimentos especiais, ficando isoladas 0,50 cm pelo menos das paredes dos vizinhos e isoladas termicamente, com material isotérmico.

Art. 61 As instalações causadoras de ruídos ou choques serão providas de dispositivos destinados a evitar tais incômodos, a critério da autoridade de saúde.

BARBEARIAS, ESPELHEIROS, SALÕES DE BELEZA E SIMILARES

Art. 62 Nas barbearias, cabeleneiros e salões de beleza, deverão ser observadas as seguintes disposições, além de outras constantes neste Regulamento:

- a) os salões destinados aos trabalhos destes profissionais, deverão ter piso e paredes impermeabilizados até 1,50m e daí para cima, pintados com cores claras.
- b) terão os lavatórios canalização e água corrente;
- c) haverá aparelhos ou procedimentos que a autoridade de saúde julgar necessários, para desinfecção de navalhas e outros utensílios, inclusive o instrumento de manicura.
- d) as toalhas de mãos, serão de uso individual e depois de usadas, colocadas em recipientes aprovados pela autoridade de saúde.
- e) os cosméticos deverão ser aplicados em porções individuais;
- f) as cadeiras terão encosto da cabeça, de pano ou papel, renovados para cada pessoa;
- g) apresentação obrigatória, pelos profissionais, da Carteira de saúde, dentro do prazo de validade;
- h) durante o trabalho, os empregados deverão usar vestuários adequados, rigorosamente limpos;
- i) esterilizar material (utensílios)

CINEMAS, TEATROS E DEMAIS CASAS DE ESPETÁCULOS

Art. 63 Nos cinemas, serão observadas as seguintes disposições, além das constantes neste Código:

- a) as aberturas para o exterior deverão ser mantidas desimpedidas, de modo que durante os intervalos de sessões possam abrir-se completamente;
- b) o piso, as paredes e o mobiliário serão mantidos limpos;
- c) os tapetes e outras coberturas de piso, que sejam laváveis deverão ser limpos, diariamente por aparelhos de sucção ou outro método qualquer em que as poeiras

regitados;

d) terão instalações sanitárias, conforme artigo 50, de fácil acesso, espetáculo separado para os dois sexos.

e) terão bebedouros higiênicos;

f) serão obrigados a fazer expurgo periódico sob fiscalização do Serviço Municipal de Saúde.

Art. 64 Só será permitida a construção, nas zonas previstas na legislação municipal, de:

- Ferrarias, oficinas mecânicas, postos de gasolina, indústrias de colchados, fábricas de colchões, depósitos de ferro velho, depósito de papéis, carvoarias, fábricas de fertilizantes, curtumes, torrefação e moagem de café, serrarias, serralherias e afins e outras indústrias.

Art. 65 Em hipótese alguma será permitido o funcionamento de tais atividades sem prévio consentimento do Serviço Municipal de Saúde.

Parágrafo Único - As atividades de que trata o presente capítulo, quando necessárias, em caso de ruídos nocivos, odores fortes, de poeira de qualquer natureza, ficarão na dependência de exame especial, pela comissão de que trata o artigo do presente regulamento para seu funcionamento.

Art. 66 Nas ferrarias, oficinas mecânicas, indústrias de colchados, fábrica de colchões, depósito de ferro velho, depósito de papéis, carvoarias industriais e estabelecimentos correlatos, serão observadas mais as seguintes disposições:

a) só poderão se instalar em salas ou prédios especialmente construídos para esses fins, isolados dos prédios vizinhos, pelo menos 10 m em todo seu perímetro e em observância com as leis municipais específicas;

b) nas chaminés das forjas, fomalhas, fornos ou de fundição, deverão elevar-se pelo menos 3 m acima da mais alta cumeeira, num raio de 20 m.

c) as fôrças quaisquer aparelhos produtores de fumo ou vapores, deverão ser cobertos por cúpulas ligadas à chaminé, que evitam a disseminação do fumo ou vapor na atmosfera interior vizinha.

Art. 67. Nenhum dos estabelecimentos acima mencionados poderá se localizar nas zonas residenciais e sem o devido consentimento e licenciamento da Secretaria de Saúde e Serviço Social, sob pena de fechamento imediato.

Art. 68. No que diz respeito à segurança contra matéria incandescente ou explosiva, haverá licenciamento especial concedido pela Secretaria de Obras, Viação e Serviços Urbanos, na forma da Lei.

Art. 69. A infração cometida nos artigos 54 a 68, ficará sujeita às seguintes penalidades:

- 1) Advertência e intimação;
- 2) Multa em 2 UF;
- 3) Interdição temporária;
- 4) Interdição definitiva com cancelamento do Registro ou Autorização.

CAPÍTULO II

REGISTRO E CONTROLE DOS ALIMENTOS

Lei 13317/99

- Os alimentos de origem animal serão inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal ou semelhante.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS

ESPECÍFICO PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 70 Os estabelecimentos comerciais e industriais onde se fabricarem, preparem, manipulem, vendam ou depositem gêneros alimentícios ou bebidas de qualquer natureza, ficarão sujeitos às disposições deste Código.

Art. 71 Nenhum local poderá ser destinado à produção, fabricação, preparo, armazenagem, preparação, manipulação, venda ou consumo de gêneros alimentícios sem a prévia autorização da Secretaria de Saúde e Serviço Social, desde que o prédio e instalações obedeam às condições deste Código e demais leis e regulamentos municipais.

§ 1º Todo estabelecimento de gêneros alimentícios só poderá funcionar depois do registro e autorização do Departamento de Fiscalização de Saúde. Este deverá orientar os proprietários dos mesmos para que se cumpra fielmente o que diz o presente código.

§ 2º A autorização do estabelecimento far-se-á mediante prévio requerimento do interessado.

§ 3º A autorização será renovada, obrigatoriamente, em cada exercício e só será expedida após pagamento de débitos porventura devidos aos cofres municipais pela firma do proprietário.

§ 4º Até o dia 28 de fevereiro de cada ano, os interessados deverão protocolar na Prefeitura Municipal, pedido de autorização da Secretaria de Saúde e Serviço Social, de seu estabelecimento.

§ 5º Todo gênero alimentício (bares, restaurantes, quitandas, pastelarias, sorveterias, padarias e outros) e os estabelecimentos como hotéis e pensões, só poderão funcionar após serem cadastrados na Secretaria de Saúde e Serviço Social, anualmente.

Art. 72 Além das normas estabelecidas para as habitações em geral e das prescritas no Código de Obras Municipais,

deverão os prédios os quais estejam funcionando ou que pretenda instalar estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, satisfizerem às seguintes exigências:

- a) as aberturas para o exterior serão teladas à prova de moscas;
- b) haverá instalações sanitárias privadas para cada sexo, na proporção de 01 (um) para cada grupo de 15 (quinze) pessoas;
- c) Haverá torneiras e ralos para facilitar a lavagem da parte industrial e comercial do prédio na proporção de 01 (uma) para cada 10 m^2 , providos ou ralos de dispositivos para reter as substâncias, que serão retirados imediatamente;
- d) as latinas e mictórios não poderão ter comunicação direta com compartimentos de preparo, fabricação, manipulação e venda de gêneros alimentícios. Terão o piso impermeabilizado e as paredes de material impermeabilizante liso, até a altura de 2,50 m de material também impermeabilizado, liso;
- e) Os compartimentos de preparo, fábrica e venda de gêneros alimentícios terão o piso impermeabilizado e as paredes de material impermeabilizante, liso, até a altura de 2,50 m, no mínimo;
- f) as armazéns distarão do piso 0,20 m no mínimo e serão assentados retamente no piso, sobre base de cimento, os balcões serão revestidos de material liso e impermeável e as pias terão ligação sifonada, para rede de esgoto;
- g) deverá ter lavatório com água corrente na proporção de 01 a 30 pessoas e também compartimento especial para vestiário de empregados;
- h) as chaminés terão altura e tiragem suficientes para que a fumaça não incomode os prédios vizinhos, podendo a autoridade competente determinar a qualquer

tempo as alterações ou modificações que se tornarem necessárias a correção de defeitos ou inconvenientes que se identificarem, nos estabelecimentos industriais, será obrigatória a instalação, quando estes se fizer necessário, a critério da autoridade de saúde competente, de aparelhos ou dispositivos apropriados para a aspiração ou ação de fuligem, gorduras, detritos, películas, fumaça excessiva ou os inconvenientes resultantes dos processos industriais.

Art. 73 Em hipótese alguma o estabelecimento comercial ou industrial de gêneros alimentícios poderá exercer outras funções se não àquelas às quais foi autorizado.

Art. 74 A juízo da autoridade de saúde, os estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios terão seus produtos analisados periodicamente.

Art. 75 Nos locais ou estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios e bebidas, onde se manipulam, beneficiam, preparam ou fabricam, é proibido:

1. fumar
2. vaver a seco
3. permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

Art. 76 Os aparelhos, instrumentos, utensílios e vasilhames empregados na indústria e comércio de gêneros alimentícios, serão de material inerte e hermético para a coleta de resíduos aprovados pela autoridade de saúde.

Art. 77 É obrigatório o mais rigoroso asseio nos estabelecimentos de indústria e comércio de gêneros alimentícios.

Art. 78 A infração cometida nos artigos de número 70 a 77 ficará sujeita às seguintes penalidades:

- 1) Advertência e intimação;
- 2) multa de 02 (duas) UF;
- 3) Interdição temporária.

4) Interdição definitiva com cancelamento de registro ou autorização.

BARES, RESTAURANTES, BOTEQUINS, CAFÉ'S, LANCHONETE,
& ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 79 Nos bares, restaurantes e estabelecimentos congêneres, além das disposições concernentes às habitações em geral, será obrigatório observância das seguintes normas:

- a) as cozinhas deverão ser iluminadas por meio de janelas que abram para o exterior, e providos de dispositivos aprovados pela Secretaria de Saúde e Serviço Social, que impeçam que a atmosfera exterior seja viciada pelos gases de combustão e vapores oriundos da cocção de alimentos;
- b) os restaurantes terão piso impermeabilizado, em todas as dependências, qualquer que seja o andar em que funcionarem;
- c) as copas e dispensas deverão ocupar compartimentos especiais com capacidade proporcional ao movimento do comércio;
- d) os aquecedores serão do tipo adotado pela autoridade de saúde;
- e) as louças, os copos e os talheres, deverão ir para as mesas perfeitamente limpos, sendo proibido aos empregados ou donos dos estabelecimentos, o uso de panos para enxugá-los ou limpá-los, na ocasião de serem servidas as refeições;
- f) o vasilhame empregado para o preparo, uso e transporte de alimentos será de material inerte e inatacável, sem ranhura ou fragmentação.

Art. 80 Todos os comestíveis serão protegidos da poluição.

ca, das moscas ou qualquer contaminação, mediante dispositivos aprovados pelas autoridades de saúde.

Parágrafo Único. Os chamados "vitaminas vivas", compreendendo igualmente quaisquer reflexos ou sucos de frutas naturais ou artificiais devem obedecer no seu fabrico às seguintes exigências:

- a) São feitas no momento de serem servidas ao consumidor, com todo rigor e quantidade exatamente solicitada ou adquirida pelo mesmo à vista;
- b) São usadas em sua elaboração, frutas frescas ou em perfeito estado de conservação;
- c) Quando em sua feitura entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;
- d) Quando entrar na composição do produto água, que esta seja devidamente filtrada;
- e) Quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto deve o mesmo proceder de fonte idônea e ser produzida, transportado e conduzido higienicamente;
- f) É expressamente proibida a conservação de porções de vitamina viva já preparadas em quaisquer recipientes principalmente nos destinados à sua preparação.

Art. 81 É proibido fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos bem como aproveitamentos das referidas sobras ou restos para a elaboração de outros produtos alimentícios.

Art. 82 A infração cometida nos art. 79 a 81 ficará sujeita às seguintes penalidades:

- 1) Advertência e intimação.
- 2) Multa de 01 (uma) UF.
- 3) Apreensão dos produtos.

- 4) Inutilização dos produtos;
- 5) Inutilização temporária;
- 6) Inutilização definitiva com cancelamento do registro ou autorização.

PADARIAS, FÁBRICAS DE DOCES, DE MASSAS, REFINARIAS, CONFITARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 83 As padarias, fábricas de doces e de massa, refinarias, confitarias e estabelecimentos congêneres deverão ter:

- a) piso de material resistente e impermeabilizado, liso e com indicação para escoamento das águas de lavagem;
- b) as paredes das salas de elaboração dos produtos, revestidas de material resistente, impermeabilizante: liso e claro, até a altura de 2,50 m, daí para cima pintadas de cores claras;
- c) as salas de preparo dos produtos, com janelas e aberturas teladas à prova de moscas;
- d) o transporte e entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos com recipientes devidamente protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim.

Art. 84 Deverão ter instalações sanitárias em perfeito funcionamento e que atenda ao seguinte:

- a) não podem comunicar diretamente nem com a sala de elaboração e nem com o salão comercial.

Art. 85 As padarias, fábricas de doces e massas, confitarias, refinarias, e estabelecimentos congêneres, deverão ter compartimento ou armário próprio para guarda de roupas, sapatos e outros objetos de uso do empregado.

Art. 86 Nas padarias, fábricas de doces e massas, refinarias,

ias, confitarias e estabelecimentos congêneres deverão haver recipientes com tampas para a farinha, açúcar, fubá e sal, como também para o descanso das massas.

Art. 88 Os padarias e congêneres terão depósito especial para farinhas, açúcar, fubá e sal, que os defenda contra os ratos e insetos e deverão obedecer o seguinte:

- a) piso e paredes impermeabilizante;
- b) janelas teladas;
- c) ter estrados para a secada.

Art. 89 Os chaminés das padarias e dos estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios deverão ficar no mínimo, 03 m (três metros) acima da cumeeira, em um raio de 20 m.

Art. 90 Não poderá ser levantada construção alguma sobre os fornos das padarias e congêneres, a não ser a cobertura destinada a protegê-los, ficando os demais casos a juízo da autoridade de saúde.

Art. 91 Todos os aparelhos e instrumentos de trabalho empregados no preparo ou fabricação de massas e demais produtos, serão de material inerte e inatacável, sem nenhuma rachadura ou fragmentação que possibilite a contaminação.

Parágrafo único. Inclui-se entre estes materiais o instrumento que serve para produzir o talho do pão.

Art. 92 Os locais e a aparelhagem de fubos e secagem deverão conservar-se perfeitamente limpos.

Art. 93 As massas, caldas e outras substâncias em preparo ou já preparadas, enquanto não utilizadas, deverão ficar ao abrigo das peiras, moças e de qualquer contaminação, sob pena de serem apreendidas e inutilizadas, além outras sanções previstas neste Código.

Art. 94 As massas de secagem deverão ficar sobre prateleiras apropriadas.

Art. 95 Os filtros empregados na refinação de açúcar serão do tipo aprovado pelas autoridades de saúde e serão desmontáveis para a limpeza.

Art. 96 As caldas para doce, depois de preparadas, não poderão ficar em depósito, por prazo superior a 48 horas.

Art. 97 Os pães e produtos de confeitarias serão conservados ao abrigo de moscas, poeiras e quaisquer contaminações.

Art. 98 Os papéis para embrulhos de pães e demais alimentos e produtos deverão ser conservados ao abrigo das poeiras ou qualquer contaminação.

Parágrafo Único - Os tabuleiros não deverão ter frestas ou emendas onde se possam acumular detritos e outras sujidades.

Art. 99 A infração cometida nos artigos 91 a 98, ficará sujeita às seguintes penalidades:

1. Advertência e intimação
2. Multa de 01 (uma) UF
3. Apreensão do produto
4. Inutilização do produto
5. Interdição temporária
6. Interdição definitiva com cancelamento do Registro ou Autorização

ARMAZÉNS, DEPÓSITOS E SUPERMERCADOS

Art. 100 Os armazéns, depósitos, supermercados e congêneres terão o piso e as paredes impermeabilizados até a altura de 2,50 m.

Art. 101 Nos armazéns, supermercados e congêneres, haverá mesas ou balcões com tampo liso impermeável assentados sobre pés metálicos ou de madeira, em qualquer

química que possa prejudicar a sua limpeza ou permitir o aninhamento de ratos ou qualquer inseto.

Art. 102 Nos armazéns, supermercados e congêneres, só é permitida a exposição, o depósito e a venda de substância tóxica ou cáustica, desinfetantes e similares, quando o estabelecimento interessado possuir local apropriado e separado, devidamente aprovado pela autoridade de saúde.

Art. 103 Nos armazéns, supermercados e congêneres, é proibido expor em depósito, entre os gêneros alimentícios para consumo público, gêneros deteriorados, laterados e falsificados ainda que estes destinarem à alimentação de animais.

Art. 104 Nos armazéns, supermercados e congêneres, não será permitido deixar os invólucros de farinha, açúcar e gêneros similares, devendo possuir recipientes com tampa, para esses gêneros, nem tampouco poderão ficar expostos às peiras e moscas e qualquer contaminação: queijos, embutidos e outros produtos que possam ser ingeridos, em cocção.

Art. 105 Os alimentos aí comercializados só poderão ficar em depósito quando devidamente ensacados e acondicionados.

Parágrafo Único - Acima do piso, deve haver um estrado de madeira para permitir a limpeza e evitar ninhos de ratos, insetos e outros animais daninhos.

Art. 106 A infração conetida nos artigos 100 a 105, ficará sujeita às seguintes penalidades:

- 1) Advertência e intimação
- 2) Multa em 01 (uma) UF
- 3) Apreensão do produto
- 4) inutilização do produto
- 5) Interdição temporária
- 6) Interdição definitiva ou cancelamento do Registro ou Autorização

DOS AÇOUQUES, PEIXARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 107 Além das disposições gerais e parciais que lhe são concernentes, os estabelecimentos onde se preparam, depositam ou manipulam carnes, peixes ou seus produtos deverão ter:

- a) piso liso, resistente e impermeabilizado, com escoamento das águas de lavagem;
- b) as paredes revestidas de material liso, resistente, e impermeável e claro, até a altura de 2,50 m e daí para cima, pintadas nos tons claros;
- c) terão no mínimo, uma parte abindo diretamente com o logradouro público, assegurando a ventilação;
- d) instalações sanitárias de acordo com o disposto neste código, dotadas de chuveiro e lavatórios, com ante-sala contendo resalto que impeça as águas residuárias de escoarem para o comércio;
- e) pias de lavagem com ligação sifonada para rede de esgoto;
- f) câmaras ou balcões frigoríficos ou geladeiras com capacidade proporcional ao tamanho do estabelecimento destinados à conservação das carnes e dos peixes;
- g) água abundante para todas as necessidades;
- h) as portas de grades de ferro, que permitindo o arejamento, impeçam a entrada de pequenos animais.

Art. 108 É proibido nos açougues, casas de carne e peixarias:

- a) o emprego de papéis velhos, jornais ou outros impressos, para envoltório de carnes ou vísceras;
- b) o depósito de carnes moídas; as carnes desse tipo poderão ser vendidas, quando moídas no ato de vender, em presença do consumidor, na quantidade exatamente pedida, sendo observadas as condições de higiene do moedor;

que não poderá ter outra finalidade;

- a) a salga de carnes, ou qualquer industrialização ou transformação da mesma;
- d) depositar móveis ou ter instalações alheias ao comércio ou à indústria de carnes, peixes e seus derivados;
- e) aplicar serragem de madeira no piso;
- f) varrer a seco;
- g) lavar o piso ou parede com qualquer solução anti-séptica;
- h) fumar durante o trabalho de manipulação e atendimento ao consumidor;
- i) permitir a entrada ou permanência de cães ou quaisquer outros animais domésticos;
- j) o uso de mesas e balcões de madeira;
- k) o uso de copo.

Art. 109 - As carnes, pescados e derivados, destinados ao consumo público só poderão ser expostos à venda em balcões frigoríficos próprios e protegidos por anteparo de vidro ou similar.

1) qualquer das zonas urbanas, vilas ou bairros que não dispuserem de balcão frigorífico, poderão utilizar gela-
deiras para a conservação dos produtos mencionados neste artigo bem como mesas e balcões de material neutro (aço inoxidável, mármore, duralumínio ou similares) na sua comercialização, sujeitos à vistoria das autoridades de saúde. As geladeiras não poderão ultrapassar 50;

2) os produtos mencionados neste artigo só poderão permanecer pendurados o tempo suficiente para se proceder a desossa e esquartejamento, em local protegido para seu contato e manipulação fora do alcance do público.

3) os balcões frigoríficos e os locais de desossa e esquartejamento serão vistoriados e aprovados pelas autoridades de saúde.

Art. 110 A comercialização das carnes, peixados e seus derivados será regida pelo disposto neste código.

Parágrafo Único - A critério da Secretaria de Saúde e Serviço Social, a comercialização destes produtos em feiras livres será tolerada após inspeção pela autoridade de saúde.

Art. 111 Os produtos comercializados fora das normas estabelecidas neste código, serão apreendidos e terão o destino de terminado pela autoridade de saúde.

Art. 112 Não é permitido dar ao consumo, carne de bovino, suínos, eqüinos, caprinos, ovinos, pites e caça que não tenham sido abatidos e matadouros sujeitos à fiscalização veterinária municipal, estadual ou federal.

Parágrafo Único - As caças que por sua natureza não podem ser abatidas nos estabelecimentos fiscalizados, são obrigadas às inspeções após morte, pelos técnicos da Secretaria de Saúde e Serviço Social, através de seu órgão competente.

Art. 113 As carnes forâneas provenientes de matadouros de outros municípios ou matadouros particulares ainda que sejam acompanhadas das respectivas guias sanitárias poderão ser reinspeccionados pelo órgão competente da Secretaria de Saúde e Serviço Social e estabelecimentos próprios indicados pela Prefeitura, antes de serem distribuídas aos açougues.

1) As autoridades municipais cabe o direito de exigir a re-inspeção de produtos de origem animal e derivados, cabendo exclusivamente a ela a liberação de tal prática;

2) As carnes que forem encontradas em trânsito para serem vendidas ou em depósito, sem re-inspeção, serão consideradas clandestinas e serão apreendidas após o exame veterinário e consideradas em condições, poderão ser doadas a instituições de caridade ao arbítrio da Secretaria de Saúde e Serviço Social.

Art. 114 As carnes, peixados e derivados, ainda que tenham

11

idos reimpresionados, quando forem transportados em veículos impróprios para tal, serão sumariamente apreendidos e se em bom estado dados às casas de caridade, segundo determinação da Secretaria de Saúde e Serviço Social.

Parágrafo Único - Os viaturas ou veículos para transportar, entregar e distribuir as carnes ou depósitos, açougues e fabricas de carnes, preparadores e outros estabelecimentos serão do tipo aprovado pela autoridade competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

- a) serem fechados e providos de persianas na parte superior a fim de permitir a perfeita ventilação;
- b) possuírem parte interna revestida de aço galvanizado e os ângulos arredondados a fim de permitir fácil limpeza e lavagem a fogo;
- c) terem ganchos metálicos, de modo que as carnes nelas penduradas, fiquem afastadas do piso do veículo e facilitem a sua pronta retirada;
- d) serem pintadas externamente com tinta que resista à frequente lavagem, devendo ser a mesma renovada quando necessário;
- e) os proprietários dos veículos destinados ao transporte de carne, são responsáveis pela manutenção dos mesmos, em perfeito estado de higiene bem como pelas condições de assio dos encarregados do transporte, os quais deverão usar avental e gorro adequados a este mister, terem durante o transporte e distribuição do produto carteira de saúde atualizadas;
- f) as vísceras deverão ser transportadas em recipientes adequados.

Art. 115 O comércio de carnes, peixes ou vísceras em feiras livres só será permitido de acordo com o disposto neste Código Sanitário.

Art. 116 Nos estabelecimentos onde se vendem ou manipulam carnes, peixes, e seus derivados não será permitida a moagem, salvo a permissão do vigia, quando necessário, e em a presentes especiais para esse fim.

Art. 117 No exercício de suas funções as autoridades de saúde terão em qualquer dia ou hora, ingresso nos estabelecimentos onde se preparam, depositem ou vendam carnes e seus derivados.

Parágrafo Único- As carnes, peixes e seus derivados, em qualquer estabelecimento, que forem encontrados pelas autoridades de saúde, em evidente estado de deterioração, serão sumariamente apreendidos e inutilizados.

Art. 118 Sem a declaração expressa de sua congelação ou refrigeração, não poderão ser vendidos nos respectivos estabelecimentos, carnes ou peixes, sujeitando-se os infratores às penalidades estabelecidas neste Código.

Art. 119 As exigências para as instalações de açougues em supermercados e estabelecimentos afins, serão determinadas pelas autoridades de saúde.

Art. 120 A infração cometida nos artigos 107 a 118, ficará sujeita às seguintes penalidades:

- 1) Advertência e intimação;
- 2) Multa de 05 (uma) UF;
- 3) Apreensão do produto;
- 4) Interdição temporária;
- 5) Interdição definitiva;
- 6) Interdição definitiva, com cancelamento do Registro ou autorização.

Art. 121 Os mercados deverão ter:

- a) Revestimento de material impermeável não escorregadio em toda a superfície coberta do piso;
- b) Superfície total das janelas, portas e outras aberturas.

de ventilação e iluminação nunca inferiores a $\frac{1}{3}$ da área do piso;

c) Câmaras frigoríficas para os gêneros alimentícios de fácil deterioração.

d) Latrinas e mistérios construídos de acordo com as disposições regulamentares e dispostos em compartimentos separados dos locais onde se vendam ou depositem gêneros alimentícios.

Art. 122 Os estantes para depósitos de gêneros alimentícios que possam ser consumidos sem cocção, deverão ser de material impermeável e de fácil limpeza.

Parágrafo Único - A aspersão de verduras nessas estantes só poderá ser feita com água potável.

Art. 123 É proibida a instalação, de sótão, galeria, ou sobre loja que prejudiquem o arejamento e a iluminação dos compartimentos onde haja gêneros alimentícios.

Art. 124 Os estabelecimentos comerciais instalados nos mercados deverão funcionar segundo os critérios específicos de cada um, mencionados no presente regulamento.

Art. 125 Os gêneros alimentícios impróprios para o consumo alimentar expostos à venda ou depositados nos mercados, serão apreendidos e inutilizados, ficando ainda, os infratores, sujeitos às penalidades previstas neste Código.

Art. 126 São considerados impróprios para consumo alimentar:

a) os gêneros alimentícios deteriorados;

b) as frutas não sazonadas ou deterioradas.

§ Único - Se os gêneros à venda ou depositados estiverem deteriorados, aos infratores será aplicada a penalidade prevista neste Código, após a apreensão e inutilização dos mesmos.

Art. 127 Não será permitido ter qualquer gênero alimentício úmido em contato com superfícies permeáveis nem com

recipiente de cobre ou chumbo.

Art. 128 Os gêneros alimentícios que forem ou devam ser ingeridos sem cocção, deverão ser guardados em armários telados, a prova de moscas.

Art. 129 É proibido conservar peixes, carnes, ovos, caças ou quaisquer gêneros alimentícios nas câmaras frigoríficas dos mercados por prazo superior a 15 dias.

1) Os peixes, as carnes, as aves, as caças ou qualquer outro gênero alimentício que for retirado das câmaras frigoríficas não poderão a elas voltar;

2) Os peixes, as carnes, as aves, as caças ou qualquer outro gênero alimentício que tiver sido depositado nas câmaras frigoríficas, não poderão ser expostos à venda sem a expressa declaração de sua frigorificação.

Art. 130 Não será permitida a aglomeração excessiva de animais na mesma jaula ou grade; também não poderá ser permitido o depósito de suínos, rinos, na área dos mercados.

Art. 131 Todas as dependências dos mercados, as mesas, estantes, e os utensílios que sirvam para depósitos ou manipulação de peixes, carnes, frutas e hortaliças, serão lavados diariamente e mantidos em rigoroso assio.

Art. 132 A infração cometida nos artigos 120 a 130, ficará sujeita às seguintes penalidades:

- 1) Advertência e intimação;
- 2) Multa em 1 (uma) UF;
- 3) Apreensão do produto;
- 4) inutilização do produto;
- 5) Intidação temporária;
- 6) Intidação definitiva com cancelamento do registro ou autorização.

DAS FEIRAS LIVRES

Art. 133 As feiras livres serão fiscalizadas de conformidade com as leis em vigor, aplicando-se-lhes no que for cabível, as prescrições deste Código.

Art. 134 As feiras livres, enquanto permitidas pela Prefeitura, serão destinadas exclusivamente ao comércio de produtos que sirvam ao abastecimento doméstico com objetivo de facilitar a venda direta do pequeno produtor aos consumidores.

Art. 135 As barracas, balcões e tabuleiros obedecerão a modelos padronizados, aprovados pela autoridade municipal, desmontáveis, de forma a permitir a remoção rápida das mercadorias e deixar o recinto livre para os trabalhos de limpeza, após a hora fixada para o encerramento das atividades da feira.

Art. 136 Fica estabelecido o mínimo de um coletor de lixo aprovado pela autoridade de saúde, para cada barraca.

Art. 137 Será obedecido o critério de prioridade para a colocação de barracas, mesas, tabuleiros, balcões ou pequenos veículos nas feiras livres, observando-se também o agrupamento dos feirantes por classes similares ou mercadorias.

Art. 138 A aplicação dos preceitos deste Capítulo se fará sem prejuízo da observância das normas contidas no Decreto Federal nº 55.871 de março de 1965 e outras aplicações dele decorrentes.

Art. 139 Somente poderão ser comercializadas carnes, peixes e derivados em câmaras frigoríficas, devidamente aprovadas pelas autoridades municipais, conforme o estabelecido no presente Código.

Art. 140 A infração cometida nos artigos de nº 132 a 138, fi

cará sujeita às seguintes penalidades:

- 1) Advertência e intimação;
- 2) Multa de 03 (uma) UF;
- 3) Suspensão do produto;
- 4) Inutilização do produto;
- 5) Interdição do produto;
- 6) Interdição definitiva, com cancelamento do registro ou autorização.

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

Art. 41. A fiscalização de saneamento que será exercida em estabelecimento de produtos de origem animal, abrangerá:

- I - as carnes e derivados;
- II - os de leite e derivados;
- III - os de pescados e derivados;
- IV - os de ovos e derivados;

V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados, e reger-se-á pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Decreto nº 30.691, de março de 1952, alterada pelo Decreto nº 1255 de 25 de julho de 1962, reservando as específicas posturas municipais.

Parágrafo Único - as modificações ou alterações ocorridas nestes dois regulamentos citados serão automaticamente adotadas pela fiscalização municipal.

Art. 42. Todos estes produtos deverão ser reinspecionados pela Secretaria de Saúde e Serviço Social através do seu órgão próprio, quando em transporte, comercialização ou manipulação.

Art. 43. A infração cometida nos artigos nº 40 e 41, ficará sujeita às seguintes penalidades:

- 1) Advertência e intimação;

- 2) Multa de 01 (uma) UF,
- 3) Apreensão do produto;
- 4) Inutilização do produto;
- 5) Interdição temporária;
- 6) Interdição definitiva com cancelamento do Registro de Autorização,

DO PESSOAL QUE MANTÉM ATIVIDADES PROFISSIONAIS JUNTO AO PÚBLICO EM TODO ESTABELECIMENTO REFERIDO NESTA LEI.

Art. 144 Todo indivíduo que lida direta ou indiretamente com gêneros alimentícios, em barbearias, manicúria, casas de banho, hotéis, pensões, similares, cantina e em casos possíveis de fiscalização, sanitária e obrigado a possuir atualizada a carteira de saúde.

Parágrafo Único - A carteira de saúde poderá ser suspensa a qualquer tempo, a juízo da autoridade de saúde da Secretaria de Saúde e Serviço Social.

Art. 145 As pessoas que lidam com gêneros alimentícios, em barbearias, manicúria, casas de banho, hotéis, pensões e similares, cantinas e em casos possíveis de fiscalização de saúde, são obrigadas a se apresentarem higienicamente de modo satisfatório, obedecendo as normas de limpeza corporal e de vestuário.

Art. 146 Os proprietários ou dirigentes de estabelecimentos de gêneros alimentícios, barbearias, manicúria, casas de banho, hotéis, pensões e similares, cantinas e em casos possíveis de fiscalização de saúde, só poderão admitir empregados portadores de carteira de saúde, devidamente atualizada.

Parágrafo Único - Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervierem diretamente em seus estabelecimentos quais

quer que sejam as atividades que desenvolvem nos mes
mes.

Art. 147 Toda e qualquer pessoa, responsável ou proprietária de estabelecimentos de indústria, comércio e transporte de gêneros alimentícios, barbearias, manicura, casas de banho, pensões, cantinas e similares, passíveis de fiscalização pelos funcionários do Departamento de Fiscalização de Saúde, devidamente identificados em qualquer dia, hora ou local, deverá facilitar os serviços e nunca impedir a ação.

Parágrafo Único - Constituirá falta gravíssima, o desacato ao funcionário credenciado, bem como impedir-lhe ou dificultar-lhe a ação fiscalizadora, ficando sujeito às seguintes penalidades:

- 1) Advertência e Intimação;
- 2) Multa de 02 (duas) UF;
- 3) Apreensão do produto;
- 4) Inutilização do produto;
- 5) Interdição temporária;
- 6) Interdição definitiva com cancelamento do registro ou autorização.

DOS AMBULANTES

Art. 148 O exercício do comércio ambulante em veículos adequados é permitido no município, nos termos do presente Código.

Art. 149 O exercício do comércio a que se refere o artigo anterior, depende da licença expedida pelo setor competente da Secretaria da Fazenda.

Parágrafo Único - O prazo de validade da licença é de 03 anos, podendo ser renovada por períodos iguais e sucessivos, a requerimento do interessado.

Art. 150 A concessão de licença, que poderá ser requerida por pessoa física ou jurídica, será precedida da apresentação de documentos, referentes a cada vendedor.

Art. 151 Os vendedores ambulantes em veículos deverão observar rigorosamente, quando em serviço, as seguintes exigências:

- a) portar consigo a licença de ambulante atualizada;
- b) existir a fiscalização, quando solicitado, a carteira de saúde;
- c) manter rigoroso assio pessoal;
- d) zelar para que as mercadorias não estejam deterioradas nem contaminadas e se apresentarem em perfeitas condições higiênicas;
- e) zelar pela limpeza da via pública, cuidando para que nela não sejam atirados papéis, cascas e resíduos de mercadorias;
- g) acatar rigorosamente os dispositivos legais que lhe forem aplicáveis.

Art. 152 Os veículos e respectivos vasilhames serão vistoriados e aprovados pela Secretaria de Saúde e Serviço Social, do ponto de vista de saúde;

- 1) os veículos serão devidamente emplacados pelo órgão competente, respeitando-se as normas aplicáveis do Código Nacional de Trânsito;
- 2) obrigatoriamente todo veículo deverá ser dotado do recipiente adequado à coleta de resíduos e rejeitos;
- 3) as mercadorias não poderão ficar expostas em cacos ou recipientes semelhantes colocados nos passeios das vias públicas.

Art. 153 Cada vendedor licenciado receberá um certificado em impresso próprio e cartonado emitido pela Secretaria da Fazenda, devendo a autoridade competente visá-lo anualmente, no período de janeiro a março.

- 1) o certificado será pessoal, intransferível, devendo o vende

do mantê-lo sempre em seu país.

- 2) no certificado, além do retrato da pessoa licenciada, número da placa do veículo, modalidade do comércio deverão constar as demais indicações julgadas necessárias;
- 3) para visar o certificado e visitar anualmente o veículo, o vendedor ambulante pagará a taxa correspondente $\frac{1}{6}$ do salário mínimo regional.

Art. 154 Os vendedores ambulantes de que trata este Código somente poderão comercializar doces, refrigerantes, picolés, sorvetes, amendoim torrado, cachorro-quente e frutas em geral, exceto faticaba. O comércio de pescado só será permitido desde que a mercadoria seja mantida em carros frigoríficos.

Art. 155 A venda de doces ou produtos similares, só será permitida quando acondicionada em invólucros rigorosamente higiênicos, aprovados pela Secretaria de Saúde e Serviço Social e rotulados de acordo com o Código.

- 1) não será permitida a venda a granel de doces empacotados;
- 2) os doces ou produtos similares, deverão proceder das fábricas, registradas e licenciadas pelos órgãos competentes da saúde pública.

Art. 156 Os sorvetes e picolés deverão ser rotulados de acordo com a lei e proceder de fábricas registradas e licenciadas pelos órgãos competentes de saúde pública.

Parágrafo Único - É expressamente proibida a venda ambulante de sorvete de fabricação instantânea, proveniente de carros ou qualquer outro processo.

Art. 157 As pipocas deverão ser rotuladas de acordo com o Código e proceder de fábricas registradas e licenciadas pelos órgãos competentes da saúde pública.

Art. 158 O amendoim torrado deverá proceder de fábricas registradas pelos órgãos competentes da saúde pública.

Parágrafo único. O amendoim torado e o proliné, quando preparados no próprio veículo, deverão obedecer às seguintes exigências:

- a) o amendoim deverá ser novo e estar isento de sujidade;
- b) a embalagem deverá ser aprovada pelos órgãos competentes da saúde pública.

Art. 159. A venda de cachorro-quente só será permitida quando seus ingredientes forem acondicionados em invólucros ou recipientes rigorosamente higiênicos, aprovados pela Secretaria de Saúde e Serviço Social, e se atendidas as seguintes exigências:

- a) deve ser preparado na hora, a pedido e à vista do consumidor;
- b) o pão deverá ser novo;
- c) somente será permitido o uso de salsichas procedentes de fábricas registradas e licenciadas pelos órgãos competentes da saúde pública.

Art. 160. O comércio ambulante em veículos, só será permitido em área a ser delimitada pela Prefeitura.

Art. 161. Não será permitido o comércio ambulante em veículos, numa área de 200 m de raio, em torno de casa de saúde, estabelecimentos de ensino, hospitais, igrejas e ambulatórios médicos e odontológicos.

Art. 162. O vendedor ambulante que infraja quaisquer das disposições constantes do presente código, ficará sujeito à multa variável de $\frac{1}{3}$ a 3 salários mínimos regionais. A multa será aplicada em dobro na reincidência, podendo ser cassada a licença, a partir da terceira infração.

- 1) A apreensão de mercadorias será precedida de lavatura de auto de apreensão e somente se verificará por desrespeito às leis e regulamentos em vigor, cumulada com a falta de recolhimento, no prazo legal, dos tributos.

tos e das multas impostas pela fiscalização.

2) As mercadorias apreendidas por força deste código, consideradas boas para consumo, serão doadas a instituições de caridade, em direito a qualquer indenização.

Art. 163 Compete a Secretaria de Saúde e Serviço Social e à Secretaria de Fazenda, nas suas respectivas áreas, fiscalização do cumprimento dos dispositivos deste Código.

Art. 164 A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades federais, estaduais e municipais, no âmbito de suas atribuições.

Art. 165 A fiscalização de que trata este código se estenderá à publicidade e à propaganda de alimentos, qual quer que seja o veículo empregado para sua divulgação.

Art. 166 O policiamento da autoridade de saúde, será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula, e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzem, beneficiam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, distribuem, vendam ou consumam alimentos.

Art. 167 A fiscalização dos alimentos será efetuada em todos os locais de preparação, manipulação, acondicionamento, depósito, distribuição, comercialização ou exposição para entrega e consumo, bem como sobre os prédios, instalações, peças, aparelhos, máquinas, equipamentos, utensílios, recipientes e veículos empregados para aquele fim.

Art. 168 Os alimentos serão sujeitos à fiscalização de autoridade competente, mesmo nos armazéns de empresas de transportes ou em trânsito.

Parágrafo Único. As empresas deverão fornecer às autoridades fiscalizadoras competentes, todos os esclarecimentos sobre as mercadorias depositadas ou em trânsito, bem como facilitar a inspeção e a colheita de amostras.

Art. 169 No interesse de saúde pública, a autoridade competente poderá proibir o ingresso e o comércio de alimentos de procedência suspeita, nos locais em que julgar convenientes.

Art. 170 Nos locais de fabricação, preparação, beneficiamento, acondicionamento e depósito de alimento, não será permitido o depósito ou a venda de substâncias que possam servir para corrompê-los, adulterá-los, contaminá-los ou alterá-los.

Parágrafo Único. As substâncias tóxicas e as que possam alterar os caracteres organolépticos dos alimentos, só poderão ser depositadas, manipuladas ou vendidas nos estabelecimentos de gêneros alimentícios que dispuserem de local apropriado e separado, assim reconhecido pela autoridade competente.

Art. 171 Sob pena de apreensão e inutilização imediata, os alimentos destinados a consumo imediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda devidamente protegidos.

Art. 172 A autoridade fiscalizadora competente, terá livre acesso a qualquer local e em qualquer hora onde se fabrique, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, distribua, deposte ou venda alimentos sujeitos aos dispositivos deste Código.

Parágrafo Único. O proprietário do estabelecimento ou responsável pela fabricação, preparação, conservação, empacotamento, manuseio, armazenamento ou venda de alimentos, deverá prestar à autoridade competente, quando solicitado, todas as informações necessárias à verificação do cumprimento deste Código.

Art. 173 Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente ou quando necessário, coleta de amostras de alimentos e de matérias-primas, para efeito de análise fiscal.

Art. 174 A coleta de amostras será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Art. 175 A autoridade fiscalizadora competente poderá interditar alimentos existentes em qualquer estabelecimento, quando houver fundada suspeita de corrupção, adulteração, contaminação, falsificação ou alteração dos mesmos.

Art. 176 Só será permitida a entrada, produção, armazenamento, depósito, exposição ou venda dos gêneros alimentícios que forem considerados próprios para o consumo.

Art. 177 Próprios para o consumo serão, unicamente aqueles gêneros alimentícios que se acharem em perfeito estado de conservação e que sua natureza, fabrico, manipulação, composição, procedência e acondicionamento não sejam nocivos à saúde, não infringam as condições deste Código e não tragam marcas, rótulos, designações ou indicações infielis quanto à procedência e composição.

§ 1º A apreensão e inutilização por inobservância das condições, poderão ser feitas nos próprios estabelecimentos e lugares em que tais gêneros se fabriquem, importem, ou vendam, ficando os infratores sujeitos a outras penalidades previstas neste Código.

§ 2º As despesas de conservação, transporte e análise de alimentos apreendidos, correrão por conta do responsável pelos mesmos, independente do resultado da análise feita.

Art. 178 Excluídos os frutos de laticínios, é proibido exportar e oferecer à venda, gêneros alimentícios que tenham sido conservados em frigoríficos, sem expressa declaração esclarecedora do citado processo de conservação.

Art. 179 Não será permitido uso de jornais, papéis que já tenham sido servidos, ou que se encontrem sujos, para

embalhar gêneros alimentícios.

Art. 180 Os que marcarem, derem indicação ou rotularem em desacordo com os padrões, tipos e definições estabelecidas nas respectivas análises, estarão sujeitos à apreensão imediata dos mesmos e inutilização, além das demais sanções previstas neste Código.

Art. 181 Os gêneros alimentícios importados deverão sempre se apresentar rotulados e acondicionados em sua embalagem original acompanhado das respectivas notas comerciais de sua origem.

§ 1º A não observância do acima exposto, implicará na apreensão imediata da mercadoria, independente das análises respectivas.

§ 2º Estes alimentos serão devidamente analisados em laboratórios oficiais e os resultados destes, serão enviados ao órgão competente para as providências cabíveis.

Art. 182 A infração cometida nos artigos de nº 147 a 179, ficará sujeita às seguintes penalidades:

1. Advertência e intimação
2. Multa de 01 (uma) UF.
3. Apreensão do Produto
4. Inutilização do Produto
5. Interdição temporária
6. Interdição definitiva com cancelamento do Registro ou Autorização.

CAP. VI

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 183 Considera-se infração, qualquer ato ou omissão contrários dos dispositivos deste Código, ou que prejudiquem a ação fiscalizadora para seu cumprimento.

Art. 184 Considera-se infrator, quem cometer, participar ou propiciar o acompanhamento de infrações consideradas neste Código.

Art. 185 As infrações serão punidas com as seguintes penalidades:

1. Advertência e intimação;
2. Multas;
3. Apreensão do produto;
4. Inutilização do produto;
5. Interdição temporária;
6. Interdição definitiva com cancelamento do Registro ou pitorização.

Art. 186 Os autos de advertência e intimação serão lavrados pelos fiscais da Secretaria de Saúde e Serviço Social, devendo ser mencionada a infração e o suporte legal da penalidade imposta bem como o prazo para seu cumprimento, nome e endereço do infrator, dia, hora e local da expedição do auto.

§ 1º O órgão competente para a fiscalização é a Secretaria de Saúde e Serviço Social, e na sua ausência, o órgão ou setor municipal que venha a ela substituir.

§ 2º O prazo do cumprimento da intimação será de até 30 (trinta) dias.

§ 3º O auto de advertência e intimação será emitido em três vias, devendo receber a assinatura da autoridade que o emite, do infrator e de uma testemunha.

§ 4º Na recusa de assinatura do infrator, o auto se fará válido pela assinatura da testemunha.

§ 5º A 1ª (primeira) via do auto será remetida à Prefeitura Municipal. Secretaria de Fazenda; a 2ª (segunda)

da) via será entregue ao infrator e a 3ª (terceira) ficará de posse do órgão fiscalizador.

Art. 187 Os autos de multas serão lavrados com as especificações dos autos de advertência e intimação, acrescentando-se a importância da multa e os dispositivos legais que lhe dão suporte, bem como o prazo de cumprimento desta nova exigência.

§ 1º O valor da multa depende da qualidade da infração expressa nos artigos anteriores.

§ 2º O prazo para pagamento da multa é de 10 (dez) dias.

Art. 188 Os autos de apreensão serão lavrados também com esclarecimentos de motivos e de supostos legais, em 03 vias e assinaturas, servindo também os autos de Advertência e Intimação, Autos de Multa.

§ 1º Substâncias que não ofereçam segurança à saúde dos usuários, serão inutilizadas;

§ 2º Todos os produtos da apreensão devem ser transportados em veículo oficial do sistema de saúde;

§ 3º As apreensões deverão ser feitas pelos fiscais da Secretaria de Saúde e Serviço Social, podendo em caso de ameaça ou agressão, solicitar proteção policial local. Esta proteção poderá ser pedida rotineiramente, como medida de segurança para os trabalhos da equipe de fiscalização da Secretaria de Saúde e Serviço Social.

Art. 189 Os autos de interdição definitiva serão lavrados nos moldes dos anteriores, impedindo-se em caráter definitivo, o processamento das atividades da pessoa ou da empresa infratora.

§ 1º O cumprimento desta exigência deve ser imediato.

§ 2º Recusas ao cumprimento deste artigo, serão encaminhadas ao Setor de Fazenda da Prefeitura Municipal, para a solução judiciária, se necessária, valendo-se de

ajuda policial.

§ 3º O estabelecimento interditado terá em sua fachada afixados os seguintes dizeres: INTERDITADO PELA SAÚDE PÚBLICA MUNICIPAL, bem como publicação na imprensa e divulgação em rádio e televisão, seu nome e ocorrência.

§ 4º A Lei nº 6437 de 20 de agosto de 1977, configura infrações à legislação sanitária Federal, estabelece sanções.

§ 5º É infração sanitária impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias.

DA REGULAMENTAÇÃO ATRAVÉS DE PORTARIAS E OS CASOS OMISSOS

Art. 190 Fica a Secretaria de Saúde e Serviço Social autorizada a expedir Portarias elucidando o sentido dos artigos do presente Código, bem como tomar medidas necessárias a novos assuntos que aqui não estejam especificados.

Art. 191 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Município de Betim, 02 de janeiro de 2007.

Sebastião Rodrigues Monteiro
Prefeito Municipal